

## Locorotondo Locorotondo DOC

Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e con profumi di note fruttate di agrumi ed ananas. In bocca ha un sapore fresco ed equilibrato. Si consiglia in abbinamento con antipasti di frutti di mare e primi piatti delicati.

**UVE:** Verdeca (65%); Bianco d'Alessano (35%)

**TERRENO:** argillo-limoso

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato con 7000 ceppi per ha

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** 10 anni

**VENDEMMIA:** prima decade di settembre

**RESA PER HA:** 80 q. li

**AFFINAMENTO:** minimo 2 mesi in acciaio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 1 mese

**FORMATO BOTTIGLIA:** 750 ml.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C



## LA NUOVA GENERAZIONE

Wine characterized by a straw yellow colour with a nose of citrus fruits and pineapple hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with seafood and delicate main courses.

**GRAPES:** Verdeca (65%); Bianco d'Alessano (35%)

**SOIL:** clay-muddy

**TRAINING SYSTEM:** cordon spur with 7000 vine-stocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 10 years

**HARVEST:** first decade of September

**YIELD PER HA:** 8 tonnes

**MATURATION:** at least 2 months in steel tanks

**BOTTLE AGEING:** at least 1 month

**BOTTLE SIZE:** 750 ml.

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10°C